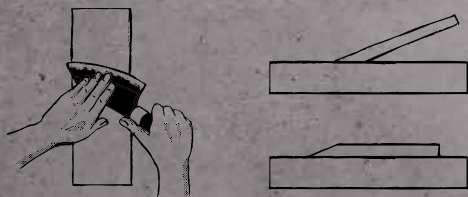


AIGUISAGE

Aiguisage: avant l'utilisation, trempez la pierre à aiguiser une dizaine de minutes complètement dans l'eau. La pierre doit toujours rester humide pendant l'aiguisage.

Pour l'aiguisage des couteaux asymétriques, posez en premier lieu la face du tranchant sur la pierre à aiguiser. Veuillez conserver l'angle de coupe prédéterminé en production. Positionnez la lame dans un angle de 45° par rapport à la pierre. Aiguissez maintenant avec une pression légère sur le tranchant vers l'avant et augmentez la pression sur le tranchant dans le sens du retour. Après avoir aiguisé le couteau d'un côté, il faut le retourner à plat sur la face en creux et répéter l'opération d'aiguisage dans un rapport de 1 à 10 environ par rapport au côté biseauté.



Pour les couteaux aiguisés sur les deux côtés, effectuer l'aiguisage comme sur le couteau asymétrique, mais avec un angle d'environ 15° . L'important ici est d'aiguiser les deux côtés de manière identique afin d'obtenir une lame aiguisée symétriquement. Nous fournissons des guides d'aiguisage donnant l'angle idéal.

